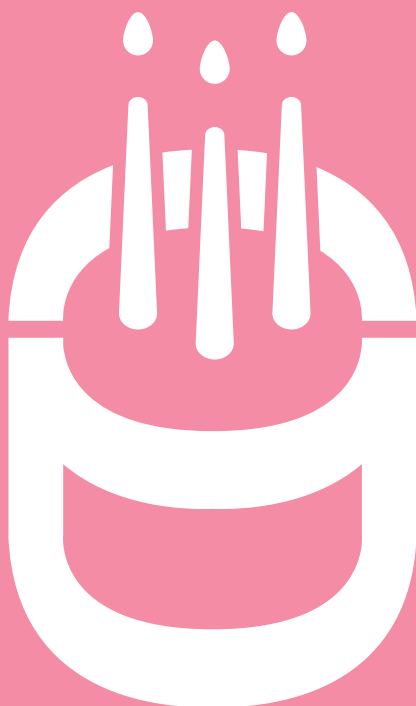


Tortendessert & Patisserie

Für Gastgeber & Naschkatzen



3:

back-caffee



Tortendessert

Personen	Grösse	Saison	Mit Alkohol	Einzelfertigung
		SFr.	SFr.	SFr.
1-2	ø 12 cm	13.80	13.80	–
5-7	ø 18 cm	25.80	27.80	–
8-10	ø 24 cm	41.80	43.80	49.80*
11-12	ø 26 cm	49.80	52.80	59.80*

* Mit Alkohol

Dessert	Saison	Einzelfertigung
Waldbeeren-Torte	Immer	6.00
Mousse au Chocolat Torte	Immer	6.00
Bailey's Irish Cream Torte	September - März	7.00
Schwarzwälder-Torten	Oktober - April	7.00
Caramel-Birnen-Torte	Januar - Februar	6.00
Erdbeer-Quarktorte	März - Juli	6.00
Himbeeren-Vanilletorte	Juli - August	6.00
Mango-Torte	April - Juni	6.00
Zitronen-Quarktorte	Mai - Juli	6.00
Paradies-Torten	August - Oktober	6.00
Mandarinen-Quark Torte	November - Dezember	6.00
St. Hônoré Torte Vanille	Weihnachten	8.00
St. Hônoré Torte Chocolate	Weihnachten	8.00
Champagner - Torte	Neujahr	9.00

Mindestgrösse 24 cm ø für 10 Personen

Preis pro Person / pro Portion

Linzertorte Himbeer Classic Standardgrösse		Grösse	Immer Saison
			SFr.
8	Personen	ø 20 cm	18.50



Tortendessert



Paradies - Früchtetorte



Mousse au Chocolat



Mandarinen - Quarktorte

Tortendessert



Schwarzwälder mit Kirsch



Waldbeeren



Peach Royal



St. Hônoré



St. Hônoré Classic-Vanilla / St. Hônoré Chocolat

	Grösse	Einzelfertigung SFr.
5-7 Personen	ø 18 cm	44.00
8-10 Personen	ø 24 cm	67.00
11-12 Personen	ø 26 cm	79.00

St. Hônoré Kirschwasser

	Grösse	Einzelfertigung SFr.
5-7 Personen	ø 18 cm	52.00
8-10 Personen	ø 24 cm	79.00
11-12 Personen	ø 26 cm	95.00



Midi-Pâtisserie

Midi-Pâtisserie Party

	Mindestmenge	Zum Mitnehmen SFr.
Mousse au Chocolat-Becher	6 Stück	3.00
Waldbeeren-Becher	6 Stück	3.00
Vermicelles mit Meringue (Winter)	6 Stück	3.00
Vermicelles mit Kirschwasser (Winter)	6 Stück	3.20
Crèmeschnitte	6 Stück	3.80
Erdbeertörtli (Sommer)	6 Stück	3.20
Früchtetörtli	6 Stück	3.20
Carac	6 Stück	3.00

Berechnungsvorschlag	Sortiment	Sorten
1 Person	3 Stück	1
10-12 Personen	30 Stück	5
14-16 Personen	42 Stück	6
20-24 Personen	60 Stück	6
38-42 Personen	120 Stück	8
70-80 Personen	200 Stück	8





Patisserie

Tortenstücke

Dessert

	Verfügbarkeit	Zum Mitnehmen SFr.
Waldbeeren Becher	September - April	4.80
Black Forest Becher mit Kirschwasser	Mai - August	5.00
Heidelbeer-Joghurt-Becher	Mai - August	4.80
Zitronen-Quarkbecher	Mai - August	4.80
Passionsfrucht-Panna Cotta	Mai - August	4.80
Cappuccino Arabica-Becher	Juni - August	4.80
Zwetschgen-Traum Becher	September - Dezember	4.80
Erdbeerquark-Traum	Januar - Mai	4.80
Tiramisu-Becher	September - April	4.80
Caramello Becher	September - April	4.80
Himbeer-Panna-Cotta	März - Dezember	4.80

Classic

	Zum Mitnehmen SFr.
Cremschnitte	Immer 4.00
Erdbeertörtli mit Rahm	Februar - Juli 4.80
Vermicelles nature	August - Februar 5.00
Vermicelles au Kirsch	August - Februar 5.50
Savarin	Januar - Mai 5.00
Carac	September - Juni 4.50
Punschkugel	September - April 4.50



Party Tortendessert

Creemeschnitte am Meter

	Personen	SFr.
1 cm	1 Person	1.20
4 cm	1 Person	4.80
Halber Meter	12-14 Personen	65.00
Ein Meter	25-28 Personen	120.00
Geschnitten halber Meter		3.00
Geschnitten einen Meter		6.00
Dekor		Auf Anfrage

Bestellung : 2 Arbeitstage im Voraus, kürzer auf Anfrage

Foto-Cake

		SFr.
A4	1 Stück	30.00
A5	1 Stück	25.00
A6 (Postkarte)	1 Stück	20.00
Fotodruck scannen	1 Stück	8.00

Geburtstagskerzen

		SFr.
Weiss	Per Stück	0.30

Spezial Torten

Ohne Lebensmitteldruck/Ohne Überzug/mit Überzug (Massa Ticino) Zuschlag 2.— pro Person

Personenzahl	Tortengrösse	Form	SFr.
10 Personen	25 x 20 cm	rund/eckig	75.00
15 Personen	32 x 24 cm	eckig	112.00
20 Personen	35 x 29 cm	eckig	150.00
25 Personen	40 x 32 cm	eckig	187.00
30 Personen	48 x 32 cm	eckig	225.00



Vacherin Glacé

Grösse	Anzahl Personen	2 Aromen SFr.
ø 18 cm	6-8 Personen	55.00
ø 24 cm	9-10 Personen	90.00
ø 26 cm	10-12 Personen	110.00





Hochzeitstorten

Sortiment

	Pro Person SFr.
Beatrix	13.80
Elisabeth	12.80
Diana	12.80
Katerina	10.80
Maxima	10.80

Kundenwünsche

	Preis ab SFr.
Brautpaar-Aufsatz, Diverse Modelle (<i>Porzellan</i>)	ab 38.00
Brautpaar Marzipan	ab 120.00
Auschrift mit Namen	Inbegriffen
Blumendekor und Randgarnitur	Inbegriffen

Füllungen & Aromen

Torten Sortiment s. 1-3 | Persönlichen Aromawunsch | Vacherin Glacé

Dekoration

Blumen, Rosen | handfertigte Einzelstücke aus Zuckermasse & Marzipan | Frischen Blumen

Form

Jede Form und Farbe ist möglich!

Tortentop

Gerne beraten wir Sie persönlich um unser Sortiment & Möglichkeiten Ihnen zu zeigen.

Beratung & Lieferzeit

Gerne laden wir zu einem persönlichen Beratungsgespräch ein. Dabei Können wir Ihnen unser gesamtes Sortiment vorstellen und auch Ihre ausgefallensten Ideen besprechen.

Die Liefer- Vorlaufzeit beträgt in der Regel mindestens 14 Kalendertage vor Liefer-/ und Ausführungstermin.



Beatrix



Elisabeth



Katerina



Diana



Maxima



Nachhaltigkeit & Qualitätssicherung

Artikel	Anteil	Umwelt-/QS-Label	Lieferant
Mehle, Spezialmehle	100%	Swissness	Meyerhans Mühlen AG, Weinfelden
Fleisch			
- Schinken			
- Salami			
- Roastbeef	100%	Suisse Garantie	Pistor AG, Rothenburg
- Rohschinken			
- Poulet			
- Tartar			
Thon	100%	Yellowfin, Wildfang Norwegen	Pistor AG, Rothenburg
Lachs	100%	Rauchlachs Norwegen	Pistor AG, Rothenburg
Eier / Eierprodukte	100%	Natura Plus Schweiz	Pistor AG, Rothenburg
Kaffee	100%	CSC-Label	Blaser Café AG, Schweiz
Ökostrom	100%	Waterstar	SWG AG, Grenchen
Gemüse & Früchte	100%	ISO 22000 SQS	Berno AG, Ried bei Kerzers
Couverture	100%	Cacao sélection	Carma, Dübendorf ZH

Facts & Figures

Anschrift	Back-Caffee AG, Archstrasse 42, 2540 Grenchen
Rechtsform	Aktiengesellschaft (Inhabergeführt)
Gegründet	15.12.2008
Mehrwertsteuernummer	CHE-114.633.821
Geschäftsführer	Jürg Jaeggi
Inhaber	Denise Jaeggi, Jürg Jaeggi
Anzahl Arbeitsstelle	70, davon 6 Lernende
Anzahl Vollstellen	51

Telematik

T +41 32 652 15 15 | e kundendienst@back-caffee.ch
www.back-caffee.ch

Adressen

Hauptgeschäft & Backstube

Back-Caffee AG, Archstrasse 42, 2540 Grenchen, 032 652 15 15

Im Däderiz

Back-Caffee, Däderizstrasse 6, 2540 Grenchen, 032 653 19 65

Confiserie am Bahnhofplatz

Back-Caffee, Bahnhofplatz 2a, 2502 Biel/Bienne 032 510 42 22

Konditorei-Café im Dorf

Back-Caffee, Dorfstrasse 1, 3297 Leuzigen 032 510 13 00

Konditorei-Café im Stedtl

Back-Caffee, Hauptgasse 15, 3294 Büren an der Aare 032 510 05 58

Back-Caffee Bettlach

Back-Caffee, Bielstrasse 31, 2544 Bettlach 032 510 05 55

Back-Caffee im Dorfzentrum

Back-Caffee AG, Hauptstrasse 32, 3252 Worben 032 510 09 99

Stand

2540 Grenchen, 1. April 2026

